GE0103MB

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

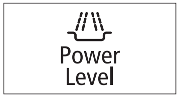
CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 4
Using this instruction booklet 5
Important safety information 5
Legend for symbols and icons 5
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy. ...5
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
What to do if you are in doubt or have a problem 10
Cooking/reheating 10
Setting the power save mode 11
You can choose among the power levels below 11
Stopping the cooking 11
Adjusting the cooking time 11
Using the auto reheat & cook function 12
Using the auto reheat & cook feature 12
Using the junior & snack function 13
Using the junior & snack feature 13
Using the auto grill cook function 14
Using the auto grill cook feature 14
Using the auto power defrost function 15
Using the auto power defrost feature 15
Choosing the heating element position 16
Choosing the accessories 16
Grilling 16
Combining microwaves and the grill 17
Switching the beeper off 17
Safety-locking your microwave oven 17
Cookware guide 18
Cooking guide 19
Cleaning your microwave oven 27
Storing and repairing your microwave oven 27
Technical specifications 28

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

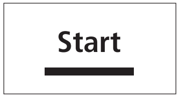
1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the (Power Level) button one or more times.



2. Select the cooking time by Pressing the (−) and (+) buttons as required.

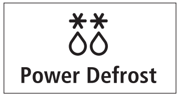
3. Press the (Start) button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

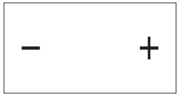


If you want to auto power defrost some food.

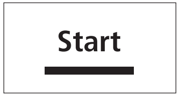
1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons

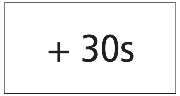


3. Press the (Start) button.



If you want to add extra 30 seconds.

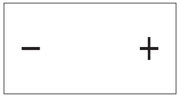
Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



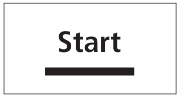
If you want to grill some food.

1. Press the (Grill) button.

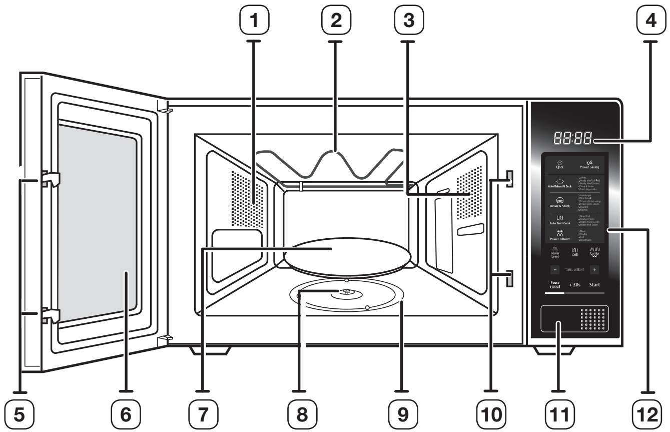
2. Set the cooking time by Pressing the (−) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button

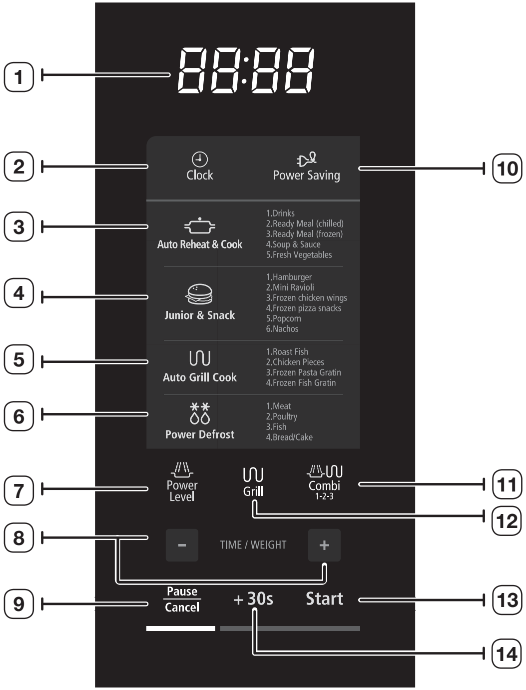


OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. BUTTON PUSH
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



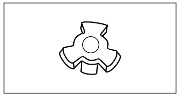
1. DISPLAY
2. CLOCK BUTTON
3. AUTO REHEAT & COOK BUTTON
4. JUNIOR &SNACK COOK BUTTON SELECTION
5. AUTO GRILL COOK BUTTON SELECTION
6. AUTO POWER DEFROST BUTTON
7. POWER LEVEL BUTTON
8. UP (+) / DOWN (–) BUTTON
   (Cook time, Weight and serving size)
9. PAUSE & CANCEL BUTTON
10. POWER SAVING BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. GRILL MODE SELECTION
13. START BUTTON
14. +30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

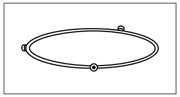
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



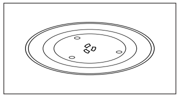
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



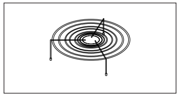
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

ENGLISH

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	

GE0103MB-XSG_03886A-EN.indd 6 2011-05-03 3:59:46

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓

This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

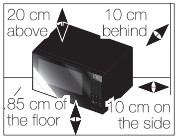
CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

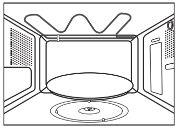
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

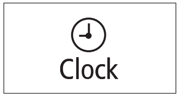
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

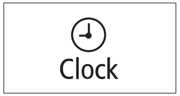
1.

To display the time in the...	**Then press the (Clock) button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



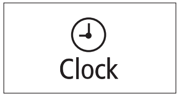
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.

3. Press the (Clock) button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute

5. Press the (Clock) button.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The oven does not start when you press the +30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and/or pressed the +30s button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

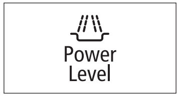
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

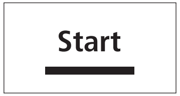
1. Press the (Power Level) button.



Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the (Power Level) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by Press the (—) and (+) buttons as required.

3. Press the (Start) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

SETTING THE POWER SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to Energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.

Power Saving

If you want to use Energy save mode, Press the Energy save button.

YOU CAN CHOOSE AMONG THE POWER LEVELS BELOW.

Power Level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

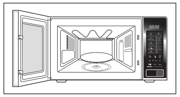
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (Start) again.



2. To stop completely;
   Press the (Pause/Cancel) button.

   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (Pause/Cancel) button again.

Pause
Cancel

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (Pause/Cancel).

ADJUSTING THE COOKING TIME

1. You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.
   Press the **+30s button** once for each 30 seconds to be added.

+ 30s

2. Press the **Start button**

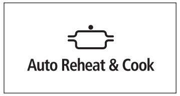
Start

ENGLISH

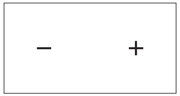
USING THE AUTO REHEAT & COOK FUNCTION

The Auto Reheat & Cook has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door

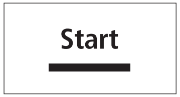
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat & Cook** (Auto Reheat & Cook) button once or more times.



2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE AUTO REHEAT & COOK FEATURE

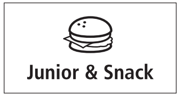
The following table presents the various Auto Reheat and Cook Programmes It contains its quantities, standing times & appropriate recommendations.
All Programmes are running with microwave energy only.

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1	Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) / 300 ml (2 cups) 450 ml(3 cups) / 600 ml (4cups)	1-2 min.
	< Recommendations >		
	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).		
2	Ready Meal (chilled)	300-350 g / 400-450 g / 500-550 g	3 min
	< Recommendations >		
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).		
3	Ready Meal (frozen)	300-350 g / 400-450 g	4 min.
	< Recommendations >		
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a sidTake frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre of turntable. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). dish like potatoes, rice or pasta).		
4	Soup/ Sauce (chilled)	200-250 ml / 300-350 ml / 400-450 ml 500-550 ml / 600-650 ml	2-3 min.
	< Recommendations >		
	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.		
5	Fresh Vegetables	200 - 250 g / 300 - 350 g / 400 - 450 g 500 - 550 g / 600 - 650 g / 700 - 750 g	3 min
	< Recommendations >		
	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 100-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking bigger quantities stir once during cooking.		

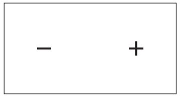
USING THE JUNIOR & SNACK FUNCTION

The Junior & Snack has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door

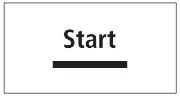
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Junior & Snack** (Junior & Snack) button once or more times.



2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE JUNIOR & SNACK FEATURE

The following table presents Auto Programmes for types of food and snacks which are favoured by children.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1, 2, 5 and 6 is running with microwave energy only. Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1	Hamburger (chilled)	150 g (1pc) / 300 g (2pcs)	1-2 min
	< Recommendations >		
	Put hamburger (bread roll with slice of beef) or cheeseburger on kitchen paper. Put one hamburger in the centre of turntable, put two hamburgers opposite to each other on turntable. After reheating garnish with lettuce, tomato slice, dressing and spices.		
2	Mini Ravioli (chilled)	200-250 g / 300-350 g	3 min.
	< Recommendations >		
	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave wrap. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.		
3	Frozen Chicken Wings	250-300 g / 350-400 g / 450-500 g	3 min.
	< Recommendations >		
	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turn over when the oven beeps.		
4	Frozen Pizza Snacks	150 g (4-6pcs) / 250 g (7-9 pcs)	-
	< Recommendations >		
	Put the frozen mini-pizzas or mini-quiches evenly on rack.		
5	Popcorn	100 g	-
	< Recommendations >		
	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.		
6	Nachos	125 g	-
	< Recommendations >		
	Put nachos (tortilla chips) on a flat ceramic plate. Put 50g grated cheddar cheese and spices on top. Place on turntable.		

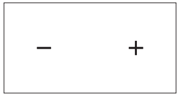
USING THE AUTO GRILL COOK FUNCTION

The Grill Cook has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.

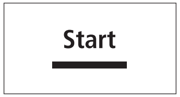
First, place the food in the centre of the turntable and close the door

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Grill Cook** (Auto Grill Cook) button once or more times.

2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE AUTO GRILL COOK FEATURE

The following table presents 4 Auto Grill Programmes.

It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

All Programmes are running with a combination of microwaves and grill

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1	Roast Fish	200-300 g (1pc) / 400-500 g (2pcs) 600-700 g (2-3 pcs) / 800-900 g (3 pcs)	3 min.
	< Recommendations >		
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put one fish diagonally on rack. Put two fishes side by side(head to tail) on rack. Turn over, as soon as the beep sounds.		
2	Chicken pieces	200-300 g (1pc) / 400-500 g (2pcs) 600-700 g / (2-3pcs) / 800-900 g (3-4pcs)	3 min.
	< Recommendations >		
	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.		
3	Frozen Pasta Gratin	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3-4 min.
	< Recommendations >		
	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.		
4	Frozen Fish Gratin	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3-4 min.
	< Recommendations >		
	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fish fillets topped with vegetables and sauce.		

GE0103MB-XSG_03886A-EN.indd 14 2011-05-03 3:59:55

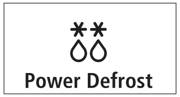
USING THE AUTO POWER DEFROST FUNCTION

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

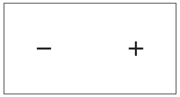
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door

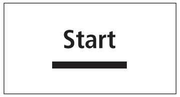
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power Defrost) button once or more times.



2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 10 for further details.

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate

Code	Food	Portion	Standing Time (min)
1	Meat	200 - 2000 g	20-60
	< Recommendations >		
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
2	Poultry	200 - 2000 g	20-60
	< Recommendations >		
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	200 - 2000 g	20-50
	< Recommendations >		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
4	Bread/Cake	125 - 1000 g	5-30
	< Recommendations >		
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23-24.

GE0103MB-XSG_03886A-EN.indd 15 2011-05-03 3:59:55

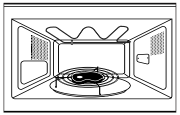
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

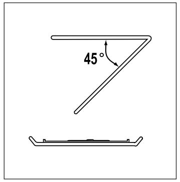
The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position

1. To display the time in the...	Then
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.	

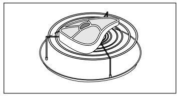




CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



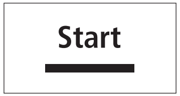
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18.

GRILLING

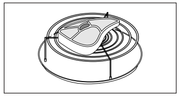
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the Grill (Grill) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.

2. Press the (Start) button.



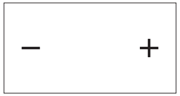
3. Open the door and place the food on the rack Close the door.



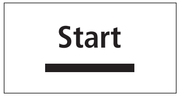
4. Press the Grill (Grill) button.

Result : The following indications are displayed:

5. Set the cooking time by Press the (—) and (+) buttons The maximum grilling time is 60 minuts



5. Press the (Start) button.



Result : Grilling cooking start. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Check that the heating element is in the horizontal position.

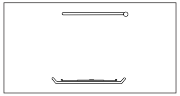
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

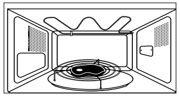
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 18 for further details.

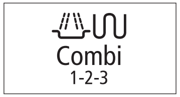


2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



3. Press the **Combi** (Combi 1-2-3) button.

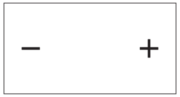
Result : The following indications are displayed:
(Combi 1-2-3) (microwave and grill mode)
600 W (out power)



Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (Combi 1-2-3) button again until the corresponding power level is displayed.

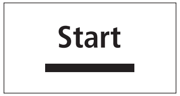
☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by Press the (—) and (+) buttons as required.
The maximum grilling time is 60 minuts.



5. Press the (Start) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the (Pause/Cancel) and (Start) buttons at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.
- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the (Pause/Cancel) and (Start) buttons again at the same time.

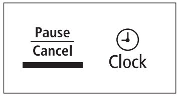
Result :
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

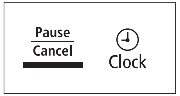
1. Press the (Pause/Cancel) and (Clock) buttons at the same time.



Result :
- The oven is locked (no functions can

be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the (Pause/Cancel) and (Clock) buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

GE0103MB-XSG_03886A-EN.indd 18 2011-05-03 3:59:56

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Cebolas	250 g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

COOKING GUIDE FOR FRESH VEGETABLES

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and whole fish tail with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flame-proof.
Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plas-tic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable.
Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 4	MW+Grill MW+Grill	300W+Grill 2½-3 300W+Grill 2½-3	Grill only 2-3 Grill only 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250g (1pc)	MW+Grill	450W+Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes
Fish Gratin	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for Auto fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 1-2 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes
Baked Potatoes	250g 500g	600W + Grill.	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	450W + Grill.	9-11	8-9	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Chicken Pieces	450 g (2pcs) 650 g (2-3pcs) 850 g (4pcs)	300W + Grill.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	450W + Grill.	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250g (2pcs) 500g (4pcs)	MW+Grill	(300W+Gril) 6-7 (300W+Gril) 8-10	(Grill only) 5-6 (Grill only) 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	300W + Grill.	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack
Baked Apples	2 apple (ca. 400g) 4 apples (ca. 800g)	300W + Grill.	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

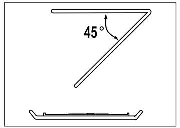
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

ENGLISH

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE0103MB
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 512 x 297 x 391 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DE68-03886B

GE0103MB

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Mode d'emploi et guide de cuisson

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100%.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

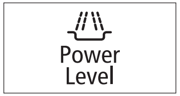
SOMMAIRE

Présentation rapide 2
Four 3
Tableau de commande 4
Accessoires 4
Utilisation du manuel d'utilisation 5
Informations importantes relatives à la sécurité 5
Légendes des symboles et des icônes 5
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes 5
Installation du four micro-ondes 9
Réglage de l'horloge 9
Que faire en cas de doute ou de problème ? 10
Cuisson/Réchauffage 10
Réglage du mode Économie d'énergie 11
Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles. 11
Arrêt de la cuisson 11
Réglage du temps de cuisson 11
Fonction Réchauffage et cuisson automatiques 12
Fonction Réchauffage et cuisson automatiques 12
Fonction Menu enfant et en-cas 13
Fonction Menu enfant et en-cas 13
Fonction Cuisson au gril automatique 14
Fonction Cuisson au gril automatique 14
Fonction Décongélation automatique 15
Utilisation de la fonction Décongélation automatique 15
Choix de la position de l'élément chauffant 16
Choix des accessoires 16
Faire griller 16
Combinaison micro-ondes et gril 17
Arrêt du signal sonore 17
Sécurité enfants 17
Guide des récipients 18
Guide de cuisson 19
Nettoyage du four micro-ondes 27
Rangement et entretien du four micro-ondes 27
Caractéristiques techniques 28

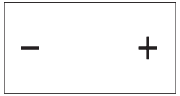
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton (Power Level).

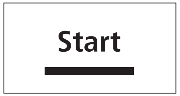


2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (−) et (+) autant de fois que nécessaire.



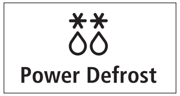
3. Appuyez sur le bouton Start.

Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.



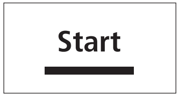
Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

1. Placez les aliments encore surgelés dans le four.
Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



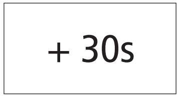
2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (−) et (+).

3. Appuyez sur le bouton Start.



Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

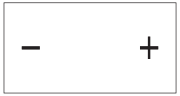
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



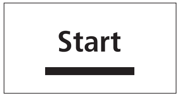
Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Appuyez sur le bouton Grill .

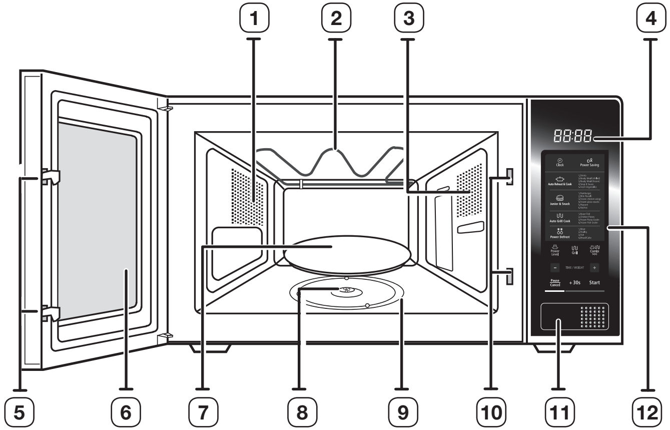
2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (−) et (+).



3. Appuyez sur le bouton (Start).

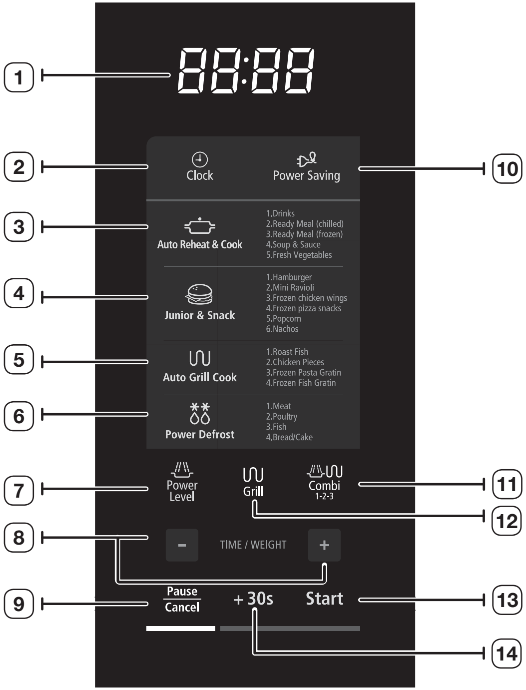


FOUR



1. ORIFICES DE VENTILATION
2. GRIL
3. ÉCLAIRAGE
4. ÉCRAN
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. BOUTON-POUSSOIR
12. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE



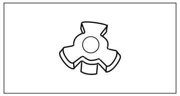
1. ÉCRAN
2. BOUTON HORLOGE
3. BOUTON RÉCHAUFFAGE ET CUISSON AUTOMATIQUES
4. BOUTON MENU ENFANT ET EN-CAS
5. BOUTON CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE
6. BOUTON DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
7. BOUTON DE PUISSANCE
8. BOUTON PLUS (+) / MOINS (–) (temps de cuisson, poids et quantité)
9. BOUTON PAUSE ET ANNULER
10. BOUTON ÉCONOMIE D’ÉNERGIE
11. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
12. SÉLECTION DU MODE GRIL
13. BOUTON DÉPART
14. BOUTON +30 s

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

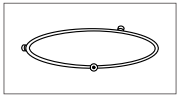
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.

   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



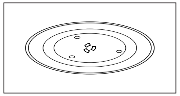
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



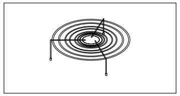
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



☛ **N’utilisez** JAMAIS le four micro-ondes sans l’anneau de guidage et le plateau tournant.

GE0103MB-XSG_03886A-FR.indd 4 2011-05-03 6:20:39

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) NE placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✔	✔	✔	✔
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre. (Modèle posable uniquement)	✔	✔		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✔	✔		✔
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✔	✔	✔	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✔	✔	✔	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✔	✔		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓

★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
★	Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation. Si le four génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou si de la fumée est émise, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
⊘	Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement)		✓	✓	
⊘	Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement)	✓	✓	✓	✓
★	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION

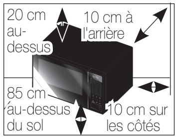
★	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
★	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
⊘	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
🔌	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
⊘	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
⊘	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
⊘	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
✋	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
✋	Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
⊘	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
⊘	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
★	Installez le four en conformité avec les dégagements indiqués dans ce manuel (voir Installation du four micro-ondes)	✓		✓	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

FRANÇAIS

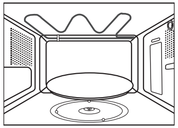
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant..
   Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

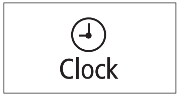
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

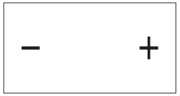
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1.

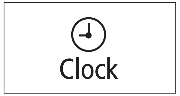
Pour afficher l'heure...	**Puis appuyez sur le bouton (Clock)...**
au format 24 heures	Une fois
au format 12 heures	Deux fois



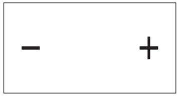
2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour régler l'heure.



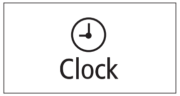
3. Appuyez sur le bouton Clock.



4. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton Clock.



FRANÇAIS

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton + 30s.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton + 30s ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

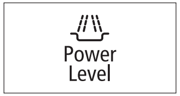
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

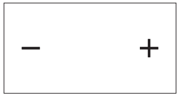
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton Power Level.

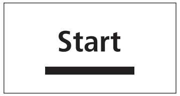


Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton (Power Level) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (–) et (+) autant de fois que nécessaire.



3. Appuyez sur le bouton Start.



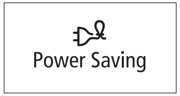
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

GE0103MB-XSG_03886A-FR.indd 10 2011-05-03 6:20:52

RÉGLAGE DU MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.



- Le four passe automatiquement en mode Économie d'énergie lorsqu'il reste inutilisé pendant plus de 5 minutes. En mode d'économie d'énergie, l'affichage est vide et le four ne peut pas être utilisé.
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ; l'écran indique alors « 0 ». Le four peut alors être utilisé.

Si vous souhaitez utiliser le mode d'économie d'énergie, appuyez sur le bouton correspondant.

LES PUISSANCES FIGURANT CI-DESSOUS SONT DISPONIBLES.

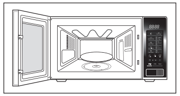
Niveau de puissance	Puissance en watts	
	MICRO-ONDES	GRIL
ÉLEVÉE	900 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

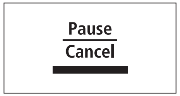
ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.

   Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton (Start).

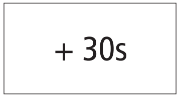


2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton (Pause Cancel).

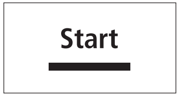
   Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)** (Pause Cancel).

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur **Stop (Arrêt)** (Pause Cancel).

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON



1. Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le bouton +30s (+ 30 s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.. Appuyez sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

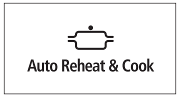


2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**

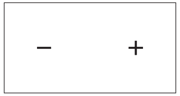
FONCTION RÉCHAUFFAGE ET CUISSON AUTOMATIQUES

Cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+).
Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.

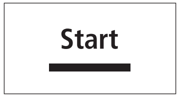
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire réchauffer ou cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat & Cook (Réchauffage et cuisson automatiques)** (Auto Reheat & Cook).



2. Sélectionnez la quantité souhaitée en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton Start.



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

FONCTION RÉCHAUFFAGE ET CUISSON AUTOMATIQUES

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatiques, ainsi que les quantités et temps de repos recommandés et les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Ces programmes font appel uniquement à l'énergie des micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos
1	Boissons Café, lait, thé, eau (à température ambiante)	150 ml (1 tasse) / 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) / 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min
	< Consignes >		
	Versez le liquide dans des tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).		
2	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g / 400 à 450 g / 500 à 550 g	3 min
	< Consignes >		
	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).		
3	Plats préparés(surgelés)	300 à 350 g / 400 à 450 g	4 min
	< Consignes >		
	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de 3 aliments différents (exemple : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Vérifiez que l'emballage est adapté à la cuisson aux micro-ondes, puis percez le film protecteur. Placez le plat préparé encore surgelé au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats surgelés composés de 3 aliments différents (exemple : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).		
4	Soupe/Sauce (réfrigérée)	200 à 250 ml / 300 à 350 ml / 400 à 450 ml / 500 à 550 ml / 600 à 650 ml	2 à 3 min
	< Consignes >		
	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.		
5	Légumes frais	200 à 250 g / 300 à 350 g / 400 à 450 g / 500 à 550 g / 600 à 650 g / 700 à 750 g	3 min
	< Consignes >		
	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 100 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. (lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson).		

FONCTION MENU ENFANT ET EN-CAS

Cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.
Vous n’avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+).
Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Junior & Snack (Menu enfant et en-cas)** (Junior & Snack).

   Junior & Snack

2. Sélectionnez la quantité souhaitée en appuyant sur les boutons (—) et (+).

   – +

3. Appuyez sur le bouton Start.

   Start

   Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

FONCTION MENU ENFANT ET EN-CAS

Le tableau suivant répertorie les programmes de cuisson automatiques des aliments et snacks préférés des enfants. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1, 2, 5 et 6 font appel uniquement à l'énergie micro-ondes. Les programmes 3 et 4 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos
1	Hamburger (réfrigéré)	150 g (1 hamburger) / 300 g (2 hamburgers)	1 à 2 min
	< Consignes >		
	Placez le hamburger (petit pain avec une tranche de bœuf) ou le cheeseburger sur du papier absorbant. Placez le hamburger au centre du plateau, ou les deux hamburgers de chaque côté du plateau. Après le réchauffage, garnissez-le de laitue, de tranches de tomate, de sauce et d'épices.		
2	Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g / 300 à 350 g	3 min
	< Consignes >		
	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique d'un film garanti micro-ondes. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.		
3	Ailes de poulet surgelées	250 à 300 g / 350 à 400 g / 450 à 500 g	3 min
	< Consignes >		
	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet (précuits et épicés) sur la grille métallique, côté peau vers le bas. Disposez-les en cercle. Retournez lorsque le signal sonore retentit.		
4	Mini pizzas surgelées	150 g (4 à 6 mini pizzas) / 250 g (7 à 9 mini pizzas)	-
	< Consignes >		
	Répartissez uniformément les mini pizzas ou les mini quiches surgelées sur la grille.		
5	Pop-corn	100 g	-
	< Consignes >		
	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.		
6	Nachos	125 g	-
	< Consignes >		
	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.		

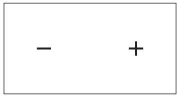
FONCTION CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE

Cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+).

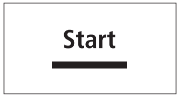
Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Grill Cook (Cuisson au gril automatique)** (Auto Grill Cook).

2. Sélectionnez la quantité souhaitée en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton Start.



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

FONCTION CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les 4 programmes de cuisson au gril automatique.
veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.
Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.
Ces programmes combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos
1	Poisson grillé	200 à 300 g (1 poisson) / 400 à 500 g (2 poissons) 600 à 700 g (2 à 3 poissons) / 800 à 900 g (3 poissons)	3 min
	< Consignes >		
	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Un seul poisson : disposez-le en diagonale sur la grille. Deux poissons : disposez-les l'un à côté de l'autre (tête-bêche) sur la grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.		
2	Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 poisson) / 400 à 500 g (2 poissons) 600 à 700 g / (2 à 3 morceaux) / 800 à 900 g (3 à 4 morceaux)	3 min
	< Consignes >		
	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Placez-les sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit.		
3	Gratin de pâtes surgelé	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3 à 4 min
	< Consignes >		
	Placez le gratin de pâtes surgelé dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson des gratins de pâtes surgelés de type lasagnes, cannelloni ou macaroni.		
4	Gratin de poisson	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3 à 4 min
	< Consignes >		
	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson des plats préparés surgelés à base de filets de poisson accompagnés de légumes et de sauce.		

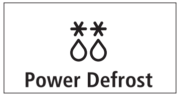
FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Auto Power Defrost (Décongélation automatique) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

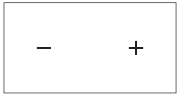
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.

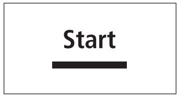
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation automatique)** (Power Defrost).



2. Sélectionnez la quantité souhaitée en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton Start .



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/ Réchauffage » en page 10 pour de plus amples détails.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Disposez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette en céramique.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)
1	Viande	200 à 2000 g	20-60
	< Consignes >		
	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.		
2	Volaille	200 à 2000 g	20-60
	< Consignes >		
	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.		
3	Poisson	200 à 2000 g	20-50
	< Consignes >		
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.		
4	Pain/Gâteaux	125 à 1 000 g	5-30
	< Consignes >		
	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.		

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous en pp. 23 et 24.

GE0103MB-XSG_03886A-FR.indd 15 2011-05-03 6:20:53

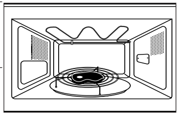
CHOIX DE LA POSITION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

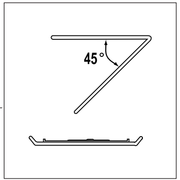
L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

- Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée Micro-ondes + Gril

☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.

1. Pour afficher l'heure...	Vous devez...
Position horizontale (gril ou cuisson combinée micro-ondes + gril)	• Tirer l'élément chauffant vers vous • Pousser l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four
Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.	

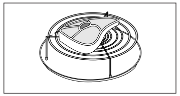




CHOIX DES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



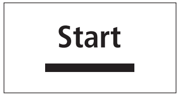
✎ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 18.

FAIRE GRILLER

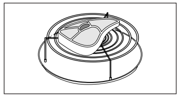
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)** (Grill) et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (—) et (+).

2. Appuyez sur le bouton Start.

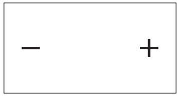


3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.

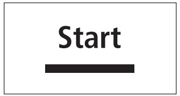


4. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** (Grill).
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :

5. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire. Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton (Start).
   Résultat : La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.



✎ Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

☛ Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

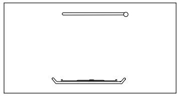
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

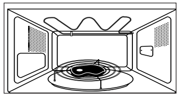
☛ Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

☛ Les récipients étant très chauds, portez **TOUJOURS** des maniques lorsque vous devez les manipuler.

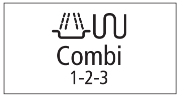
1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous en page 18 pour obtenir plus de détails.



2. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** (Combi 1-2-3).



Résultat : les indications suivantes s'affichent :

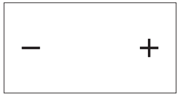
(Combi 1-2-3) (mode micro-ondes et gril)

600 W (puissance de sortie)

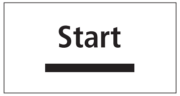
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** (Combi 1-2-3).

☛ La température du gril n'est pas réglable.

4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire. Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton (Start).



Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :

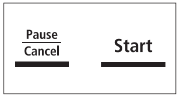
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons (Pause/Cancel) et (Start).



Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons (Pause/Cancel) et (Start) simultanément.

Résultat :

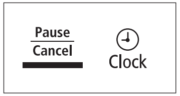
- L'indication suivante apparaît.

- Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

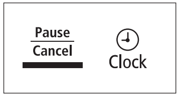
1. Appuyez simultanément sur les boutons (Pause/Cancel) et (Clock).



Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.

2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons (Pause/Cancel) et (Clock) simultanément.



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

FRANÇAIS

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : À utiliser avec précaution

✗ : risqué

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

FRANÇAIS

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (850 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5-5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	3½-4	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	2½-3	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	3-3½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Cebolas	250 g	4-4½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	3½-4	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	4½-5	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

GE0103MB-XSG_03886A-FR.indd 20 2011-05-03 6:20:54

GUIDE DE CUISSON POUR LES LÉGUMES FRAIS

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire
pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Guide du double réchauffage

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Versez dans deux assiettes en céramique creuses et couvrez. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Placez deux plats composés de deux aliments réfrigérés sur deux assiettes en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Plats préparés (réfrigérés)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Placez deux plats composés de 2 à 3 aliments réfrigérés sur deux assiettes plates en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les consignes figurant dans le tableau ci-contre.

FRANÇAIS

GE0103MB-XSG_03886A-FR.indd 23 2011-05-03 6:20:54

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Hachis de Bœuf	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1 200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson/ Poisson entier	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Ils doivent en outre être antidéflagrants.
N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant.

Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Petits pains (env. 50 g)	2 4	MO + Gril MO + Gril	300 W + Gril 2½-3 300 W + Gril 2½-3	Gril uniquement 2-3 Gril uniquement 2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, côté envers vers le haut. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/Pain à l'ail	200 à 250 g (1 baguette)	MO + Gril	450 W + Gril 3½-4	Gril uniquement 2-3	Posez la baguette surgelée en diagonale sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-15	-	Mettez le gratin encore surgelé dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-16	-	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	16-18	-	Mettez le gratin de poisson encore surgelé dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Guide de cuisson au gril automatique pour les aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 1 à 2 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	gril seul	3½-4½	3-4	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2½-3½	1½-2½	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 morceaux). 400 g (4)	300 W + Gril	3½-4½ 5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 parts (300 g) 4 parts (600 g)	450 W + Gril	3½-4½ 6-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	500 g	450 W + Gril	9-11	8-9	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

GE0103MB-XSG_03886A-FR.indd 25 2011-05-03 6:20:54

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Morceaux de poulet	450 g (2 morceaux) 650 g (2 à 3 parts) 850 g (4 parts)	300 W + Gril	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900 g 1100 g	450 W + Gril	10-12 12-14	9-11 11-13	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur la plateau tournant. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 escalopes)	gril seul	10-12	8-9	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Escalopes de porc	250 g (2 morceaux) 500 g (4 escalopes)	MO + Gril	(300 W + Gril) 6-7 (300 W + Gril) 8-10	Gril uniquement 5-6 (gril seul) 7-8	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	450 g 650 g	300 W + Gril	6-7 7-8	7-8 8-9	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres (tête-bêche) sur la grille.
Pommes au four	2 pomme (environ 400 g) 4 pommes (environ 800 g)	300 W + Gril	6-7 10-12	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

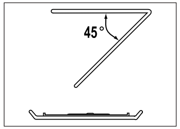
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ **Ne retirez** JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GE0103MB
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1400 W 1300 W 2700 W
Puissance de sortie	100 W/900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 512 x 297 x 391 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 16 kg env.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code N° : DE68-03886B

فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠٪.

GE0103MB

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

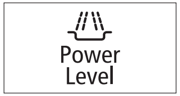
GE0103MB-XSG_AR.indd 1 5/3/2011 6:31:46 PM

المحتويات

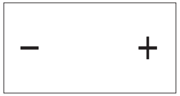
دليل البحث السريع ... ٢
الفرن ... ٣
لوحة التحكم ... ٤
الأدوات الإضافية ... ٤
استخدام كتيب الإرشادات ... ٥
معلومات مهمة متعلقة بالسلامة ... ٥
قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة ... ٥
احتياطات لتجنب التعرّض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف ... ٥
إرشادات مهمة متعلقة بالسلامة ... ٦
تركيب فرن الميكروويف ... ٩
ضبط الوقت ... ٩
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو عند مصادفة مشكلة ... ١٠
الطهي/إعادة التسخين ... ١٠
ضبط الوضع "توفير الطاقة" ... ١١
يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه. ... ١١
إيقاف عملية الطهي ... ١١
ضبط مدة الطهي ... ١١
استخدام الوظيفة Auto Reheat & Cook ... ١٢
استخدام الميزة Auto Reheat & Cook (التسخين والطهي التلقائي) ... ١٢
استخدام الوظيفة Junior & Snack (الوجبات الخفيفة ووجبات الأطفال) ... ١٣
استخدام الميزة Junior & Snack (الوجبات الخفيفة ووجبات الأطفال) ... ١٣
استخدام الوظيفة Auto Grill Cook ... ١٤
استخدام الوظيفة Auto Grill Cook ... ١٤
استخدام الوظيفة Auto Power Defrost ... ١٥
استخدام الميزة "إذابة التجميد السريعة" ... ١٥
اختيار وضع جزء التسخين ... ١٦
اختيار الملحقات ... ١٦
عملية الشيّ ... ١٦
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ... ١٧
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ... ١٧
تأمين فرن الميكروويف ... ١٧
دليل أواني الطهي ... ١٨
دليل الطهي ... ١٩
تنظيف فرن الميكروويف ... ٢٧
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ... ٢٧
المواصفات الفنية ... ٢٨

دليل البحث السريع

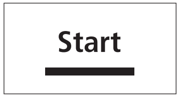
إذا أردت طهي بعض الطعام.



١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة عن طريق الضغط على الزر (Power Level) مرة واحدة أو أكثر.



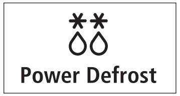
٢. حدد وقت الطهي بالضغط على الزرّين (–) و(+) حسب الحاجة.



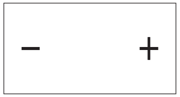
٣. اضغط على الزر (Start).

النتيجة : يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

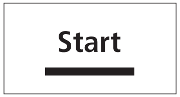
إذا أردت تشغيل ميزة إذابة التجميد السريعة لبعض الأطعمة



١. ضع الطعام المثلج في الفرن.
وحدد نوع الطعام المراد طهيه عن طريق الضغط على الزر Power Defrost **(إذابة التجميد السريعة)** (Power) مرة واحدة أو أكثر.

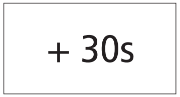


٢. حدد وزن الطعام عن طريق الضغط على الزرّين (–) و(+).



٣. اضغط على الزر (Start).

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى

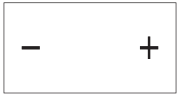


اترك الطعام في الفرن.
واضغط على الزر **30s+ (30+ ثانية)** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

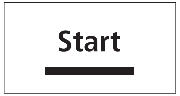
إذا أردت شيّ بعض الطعام

١. اضغط على الزر (Grill).

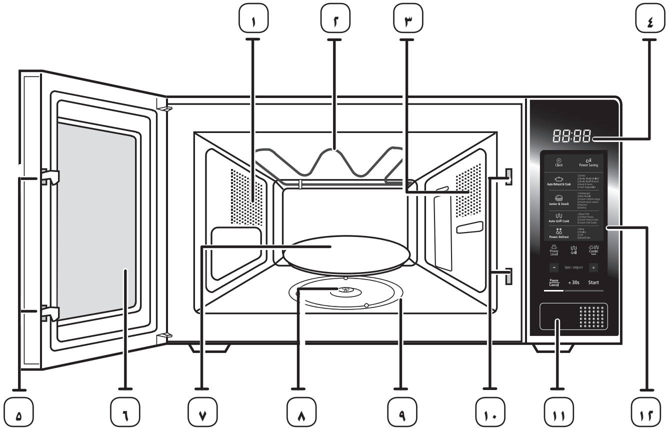
٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (—) و (+).



٣. اضغط على الزر (Start).



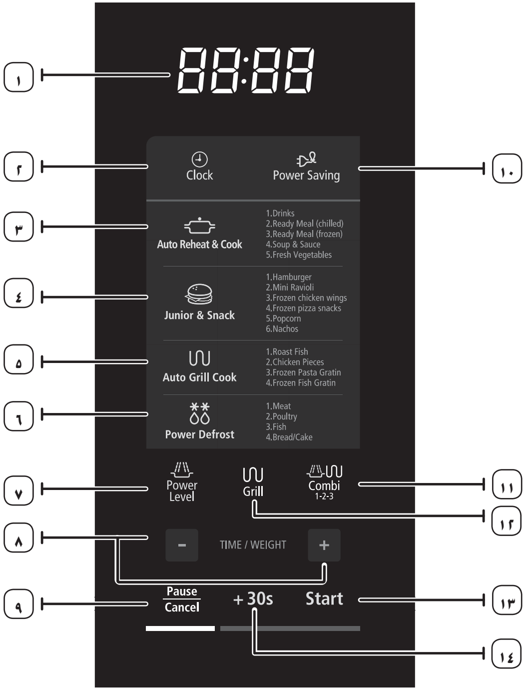
الفرن



١. فتحات التهوية
٢. الشواية
٣. الإضاءة
٤. شاشة العرض
٥. قفلا الباب
٦. الباب
٧. القرص الدوار
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحتا الأمان للقفل
١١. زر الضغط
١٢. لوحة التحكم

العربية

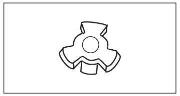
لوحة التحكم



١. شاشة العرض
٢. الزر CLOCK (الساعة)
٣. الزر AUTO REHEAT & COOK (التسخين والطهي التلقائي)
٤. الزر JUNIOR &SNACK COOK (الوجبات الخفيفة ووجبات الأطفال)
٥. الزر AUTO GRILL COOK (الطهي التلقائي بواسطة الشواية)
٦. الزر AUTO POWER DEFROST (إذابة التجميد السريعة)
٧. الزر POWER LEVEL (مستوى الطاقة)
٨. الزر (أعلى) (+) / (أسفل) (—) (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)
٩. الزر PAUSE & CANCEL (إيقاف مؤقت/الإلغاء)
١٠. الزر POWER SAVING (توفير الطاقة)
١١. الوضع COMBI (اختيار وضع الجمع)
١٢. الوضع GRILL (اختيار وضع الشواية)
١٣. الزر START (تشغيل)
١٤. الزر 30s+ (٣٠+ ثانية)

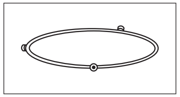
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



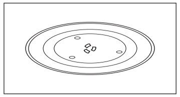
١. **أداة التدوير**. توجد على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.

الغرض : تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



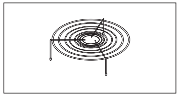
٢. **الحلقة الدوارة** التي يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض : تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

الغرض : يمثل القرص الدوار السطح الأساسي للطهي. ويمكن إخراجه بسهولة لتنظيفه.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض : يمكن استخدام الحامل المعدني في الشيّ والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

☛ **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف نهائيًا بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

GE0103MB-XSG_AR.indd 4 5/3/2011 6:31:49 PM

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات الطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات مهمة متعلقة بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتباع الإرشادات التالية قبل استخدام الفرن:

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. إن التعليمات والإرشادات الهامة التي تتعلق بالسلامة في الدليل لا تتضمن كافة الحالات والمواقف التي قد تتعرض لها. فإنها مسئوليتك أن تستخدم الحس السليم والحذر عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- قد تختلف خصائص الميكروويف الخاصة بك قليلاً عن الأخرى الموضحة في هذا الدليل وأيضًا قد لا تنطبق كافة علامات التحذير، وذلك لأن إرشادات التشغيل التالية تخص طرازات متعددة. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- فرن الميكروويف هذه مخصصة لتسخين الطعام، كما أنها للاستخدام المنزلي فقط لا تُسخّن أي منسوجات أو وسائد محشوة بألياف؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرّض لحروق ونشوب نيران. كما أن الجهة المصنّعة للفرن لا تتحمل مسؤولية أي أضرار ناجّة عن الاستخدام الخاطئ أو غير الصحيح للفرن.
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية جسيمة أو قد تتسبب في الوفاة.**

تنبيه: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.

تحذير: خطر نشوب حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مادة متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	اتبع التعليمات بدقة.
يحظر الفك.	قم بفصل مأخذ التيار الكهربائي من مقبس الحائط.
يحظر اللمس.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربائية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

احتياطات لتجنب التعرّض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يحظر تحت أية ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفليّ الباب) أو وضع أي شئ في فتحتيّ الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي، أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM. حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.

أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

إرشادات مهمة متعلقة بالسلامة

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة التالية دائمًا.

تحذير				
يسمح لمختصي الخدمة المؤهلين فقط بإجراء تعديلات على فرن الميكروويف هذه أو إصلاحها.	✔	✔	✔	✔
يجب عدم تسخين أي سوائل أو أطعمة في حاويات مغلقة.	✔	✔	✔	✔
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بتركيب هذا الجهاز بجانب السخان أو بجانب مواد قابلة للاشتعال، أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء، أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز، أو على سطح غير مستوٍ.	✔	✔	✔	✔
يجب توصيل هذا الجهاز بمصدر تيار كهربي ذي طرف أرضي بشكل سليم وفقًا للّوائح المحلية والدولية.	✔	✔	✔	✔
أزل جميع المؤثرات الخارجية كالتراب أو الماء من أطراف مأخذ التيار الكهربائي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بشكل منتظم.	✔	✔	✔	✔
لا تسحب سلك الكهرباء أو تثنه بشكلٍ مفرطٍ أو تضع أشياءً ثقيلة فوقه.	✔	✔	✔	✔
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس مأخذ الكهرباء.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بلمس مأخذ التيار الكهربائي بأيدي غير جافة.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بإطفاء الجهاز بواسطة فصل مأخذ التيار بينما يكون قيد التشغيل.	✔	✔	✔	✔
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
تجّنب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✔	✔	✔	✔
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✔	✔		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✔	✔	✔	✔
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربائي لديك مع مواصفات المنتج.	✔	✔		✔
وصّل مأخذ التيار الكهربائي في مقبس الحائط بإحكام. لا تستخدم مهايئ كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محول كهرباء.	✔	✔	✔	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✔	✔	✔	
لا تستخدم مأخذ كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مقبس حائط واسع. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.	✔	✔		
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✔	✔		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✔	✔	✔	

		A	B	C	D
⊘	لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✔	✔		
★	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز	✔	✔	✔	✔
⊘	لا ينبغي تركيب هذا المنتج في المركبات والسيارات الكبيرة وما إلى ذلك.	✔	✔	✔	✔
⊘	لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✔		✔	✔
⊘	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط ولا ينبغي استخدامه داخل خزانة مغلقة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✔	✔	✔	✔
★	تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخ الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون سن الثامنة بالاقتراب من الفرن. ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	✔	✔	✔	✔
★	تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	✔	✔	✔	✔
★	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي عدم لعب الأطفال بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	✔	✔	✔	✔
⊘	تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفليّ الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	✔	✔	✔	✔
⊘	تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	✔	✔	✔	✔
⊘	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	✔	✔	✔	
⊘	تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.	✔		✔	✔
⊘	تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	✔		✔	

		A	B	C	D
★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني: لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر دومًا مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" التالية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.	✔	✔	✔	✔
★	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	✔		✔	✔
★	تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛			✔	
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	✔	✔	✔	✔
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	✔	✔	✔	✔
★	يجب تشغيل الفرن بالماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامها لأول مرة.	✔	✔	✔	✔

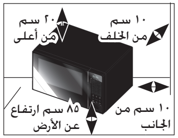
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربائي ويسهل توصيله. إذا أصدرت الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
⊘	قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم أثناء تنظيف الفرن لذا يراعى إبعاد الأطفال. (نموذج التنظيف فقط)		✓	✓	
⊘	يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط)	✓	✓	✓	✓
★	ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)	✓	✓	✓	✓

تنبيه		(حريق)	(كهرباء)	(سطح ساخن)	(انفجار)
★	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط: لا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
★	عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛	✓		✓	
⊘	ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
★	حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
(افصل القابس)	في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛	✓		✓	✓
★	يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛	✓	✓		✓
⊘	لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
⊘	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
⊘	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
(لا تلمس)	استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
(لا تلمس)	يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.			✓	
★	حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
★	قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
⊘	يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود..	✓			✓
⊘	لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	✓			✓
★	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل (راجع "تركيب فرن الميكروويف")	✓		✓	
★	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

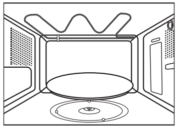
GE0103MB-XSG_AR.indd 8 5/3/2011 6:32:19 PM

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوٍ يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

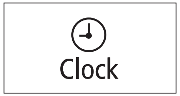
إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
ولسلامتك الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف وتوصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

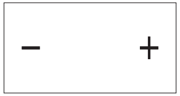
يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام ":٠" أو "٨٨:٨٨" أو "١٢:٠٠" أوتوماتيكيًا على الشاشة.
الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:
• عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
• بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

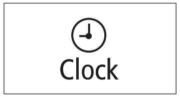


١. **لعرض الوقت بالتنسيق...** **ثم اضغط على الزر (Clock) ...**

تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان

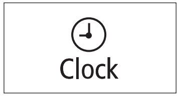


٢. اضغط على الزرين (—) و (+) لتحديد الساعة.



٣. اضغط على الزر (Clock).

٤. اضغط على الزرّين (—) و (+) لتحديد الدقائق.



٥. اضغط على الزر (Clock).

العربية

العربية

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو عند مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- انبعاث بخار من حول الباب والفتحات

لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر 30s +.

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر 30s +؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية لما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

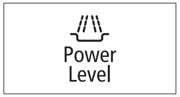
إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي/إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

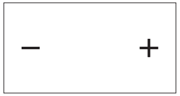
تأكد دومًا من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

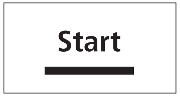


١. اضغط على الزر (Power Level).

النتيجة : يظهر المؤشر "٩٠٠ واط" (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة ضغط الزر (Power Level) مرة ثانية حتى يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط. راجع جدول مستويات الطاقة.



٢. عين وقت الطهي بالضغط على الزر (—) و(+) حسب الحاجة.



٣. اضغط على الزر (Start).

النتيجة : يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

ضبط الوضع "توفير الطاقة"

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بتوفير الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن.

- يتم تشغيل وضع توفير الطاقة بشكل افتراضي بعد خمس دقائق في حالة عدم استخدام الفرن. أثناء تشغيل وضع توفير الطاقة. تُعرض شاشة فارغة ولا يمكن استخدام الفرن.
- للخروج من وضع توفير الطاقة. افتح الباب حتى يتم عرض "٠" على الشاشة. الفرن جاهز للاستخدام.

Power Saving

إذا كنت ترغب في استخدام الوضع "توفير الطاقة". اضغط على الزر **توفير الطاقة**.

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

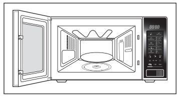
Power Level(مستوى الطاقة)	الطاقة الناجّة	
	الفرن	الشواية
عالي	٩٠٠ واط	-
عالي متوسط	٦٠٠ واط	-
متوسط	٤٥٠ واط	-
منخفض متوسط	٣٠٠ واط	-
إذابة التجميد	١٨٠ واط	-
منخفضة / الاحتفاظ بالطعام دافئًا	١٠٠ واط	-
الشواية	-	١٣٠٠ واط
الجمع ١	٦٠٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع ٢	٤٥٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع ٣	٣٠٠ واط	١٣٠٠ واط

في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى. يجب تقليل مدة الطهي.

في حالة تحديد مستوى طاقة أقل. يجب زيادة مدة الطهي.

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت:
افتح الباب.

النتيجة : تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي. أغلق الباب واضغط (Start) مرة أخرى.

Pause
Cancel

٢. للإيقاف نهائيًا:
اضغط الزر (Pause/Cancel).

النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي. اضغط على الزر **Stop (إيقاف)** (Pause/Cancel) مرة أخرى.

يمكنك أيضًا إلغاء أي إعداد قبل بدء التشغيل بالضغط على **Stop (إيقاف)** (Pause/Cancel).

ضبط مدة الطهي

+ 30s

١. يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر +30s (+٣٠ ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية عند الضغط على الزر في كل مرة.
اضغط على الزر +٣٠s (+٣٠ ثانية) لكل ٣٠ ثانية تريد إضافتها.

Start

٢. اضغط على الزر (Start).

استخدام الوظيفة AUTO REHEAT & COOK

تتضمن الوظيفة Auto Reheat & Cook (التسخين والطهي التلقائي) أربع مدد طهي مسبقة الضبط.
وهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
ويمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرّين (—) و(+).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

Auto Reheat & Cook

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Auto Reheat & Cook (التسخين والطهي التلقائي)** (Auto Reheat & Cook) مرة واحدة أو عدة مرات.

— +

٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرّين (—) و(+).

Start

٣. اضغط على الزر (Start).

__النتيجة:__ يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

استخدام الميزة AUTO REHEAT & COOK (التسخين والطهي التلقائي)

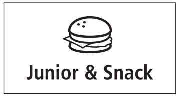
يوضح الجدول التالي برامج "التسخين التلقائي" و"الطهي" المتنوعة والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.
يتم تشغيل جميع البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار
١	المشروبات والقهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (كوب واحد) / ٣٠٠ مللي (كوبان) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) / ٦٠٠ مللي (٤ أكواب)	دقيقة إلى دقيقتين
	< التوصيات >		
	صب السائل في فناجين خزفية وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع فنجانًا واحدًا في الوسط وفنجانين متقابلين و٣ أو٤ فناجين على شكل دائرة. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).		
٢	الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠-٣٥٠ جرام / ٤٠٠-٤٥٠ جرام / ٥٠٠-٥٥٠ جرام	٣ دقائق
	< التوصيات >		
	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).		
٣	الوجبات الجاهزة (مجمّدة)	٣٠٠-٣٥٠ جرام / ٤٠٠-٤٥٠ جرام	٤ دقائق
	< التوصيات >		
	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكوّنة من ٣ مكونات (على سبيل المثال: لحم بالصلصة وخضراوات وطبق جانبي من اللحم الجاهز المجمّد. وتأكد من أن الطبق يمكن تسخينه بالميكروويف. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة. ضع الوجبة الجاهزة المجمّدة في وسط القرص الدوّار. يناسب هذا البرنامج الوجبات الجاهزة المجمّدة المكوّنة من ٣ مكونات (على سبيل المثال: لحم بالصلصة وخضراوات وطبق جانبي مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).		
٤	الحساء/الصلصة (مثلجة)	٢٠٠-٢٥٠ مللي / ٣٠٠-٣٥٠ مللي / ٤٠٠-٤٥٠ مللي ٥٠٠-٥٥٠ مللي / ٦٠٠-٦٥٠ مللي	دقيقتان إلى ثلاث دقائق
	< التوصيات >		
	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته أثناء التسخين والانتظار. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.		
٥	Fresh Vegetables (خضراوات طازجة)	٢٠٠ - ٢٥٠ جرام / ٣٠٠ - ٣٥٠ جرام / ٤٠٠ - ٤٥٠ جرام ٥٠٠ - ٥٥٠ جرام / ٦٠٠ - ٦٥٠ جرام / ٧٠٠ - ٧٥٠ جرام	٣ دقائق
	< التوصيات >		
	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ١٠٠ إلى ٢٥٠ جرام. وأضف ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. وقم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.		

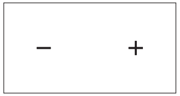
GE0103MB-XSG_AR.indd 12 5/3/2011 6:32:22 PM

استخدام الوظيفة JUNIOR & SNACK (الوجبات الخفيفة ووجبات الأطفال)

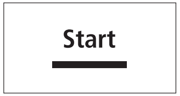
تتضمن الوظيفة Junior & Snack أربع مدد طهي مُسبقة الضبط.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
ويمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرّين (—) و(+).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. ١.حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Junior & Snack (الوجبات الخفيفة ووجبات الأطفال)** (Junior & Snack) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرّين (—) و(+).



٣. اضغط على الزر (Start).

النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

استخدام الميزة JUNIOR & SNACK (الوجبات الخفيفة ووجبات الأطفال)

يبين الجدول التالي "برامج تلقائية" لأنواع الطعام والوجبات الخفيفة المفضلة لدى الأطفال. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تستخدم البرامج ١ و٢ و٥ و٦ طاقة الميكروويف فقط. يستخدم البرنامجان ٣ و٤ أشعة الميكروويف والشواية معًا.

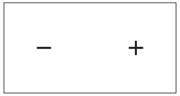
الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار
١	الهامبرجر (مثلج)	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) / ٣٠٠ جرام (قطعتان)	دقيقة إلى دقيقتين
	< التوصيات >		
	ضع الهامبرجر (رغيف خبز محشو بشريحة من اللحم البقري) أو البرجر بالجبن على ورق المطبخ. ضع شطيرة الهامبرجر في وسط القرص الدوار، وضع شطيرتين أخريين متقابلين على القرص الدوار. وبعد اكتمال التسخين، أضف الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.		
٢	الرافيلو الصغيرة (مثلجة)	٢٠٠-٢٥٠ جرام / ٣٠٠-٣٥٠ جرام	٣ دقائق
	< التوصيات >		
	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بغطاء الميكروويف. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.		
٣	أجنحة الدجاج المجمدة	٢٥٠-٣٠٠ جرام / ٣٥٠-٤٠٠ جرام / ٤٥٠-٥٠٠ جرام	٣ دقائق
	< التوصيات >		
	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة (المتبلة والمطهية مسبقًا) على الحامل المعدني مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خاليًا. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.		
٤	وجبات البيتزا المجمدة	١٥٠ جرام (٤-٦ قطع) / ٢٥٠ جرام (٧-٩ قطع)	-
	< التوصيات >		
	ضع وحدات البيتزا الصغيرة المجمدة أو فطائر الكيش الصغيرة بشكل متساو على الحامل.		
٥	الفشار	١٠٠ جرام	-
	< التوصيات >		
	استخدم الفشار المناسب للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذرًا عند إخراج العبوة الساخنة من الفرن وفتحها.		
٦	رقائق الناتشو	١٢٥ جرام	-
	< التوصيات >		
	ضع رقائق الناتشو (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.		

استخدام الوظيفة AUTO GRILL COOK

تتضمن الوظيفة Auto Grill Cook (الطهي التلقائي بواسطة الشواية) أربع مدد طهي مُسبقة الضبط.
وهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
ويمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرّين (—) و(+).

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر Auto Grill Cook **(الطهي التلقائي بواسطة الشواية)** (Auto Grill Cook) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرّين (—) و(+).

٣. اضغط على الزر (Start).

<u>**النتيجة:**</u> يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

استخدام الوظيفة AUTO GRILL COOK

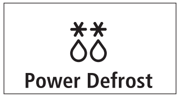
يوضح الجدول التالي البرامج الأربعة المتضمنة بالوظيفة Auto Grill Cook (الطهي التلقائي بواسطة الشواية).
ويوضح الجدول الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.
الرجاء التقيّد بالكميات ومدد الانتظار المستحسنة والتوصيات المناسبة.
وتعمل جميع البرامج بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشي.

الكود	الطعام	حجم التقديم	مدة الانتظار
١	الأسماك المشوية	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) / ٤٠٠-٥٠٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠-٧٠٠ جرام (قطعتان إلى ثلاث قطع) / ٨٠٠-٩٠٠ جرام (٣ قطع)	٣ دقائق
	< التوصيات >		
	امسح السمك بالكامل بالزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل إليه. ضع سمكة واحدة بشكل مائل على الحامل. ضع سمكتين جنبًا إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل. اقلب السمك بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.		
٢	قطع الدجاج	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) / ٤٠٠-٥٠٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠-٧٠٠ جرام / (قطعتان إلى ثلاث قطع) / ٨٠٠-٩٠٠ جرام (٣ إلى ٤ قطع)	٣ دقائق
	< التوصيات >		
	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.		
٣	المعجنات المجمدة	٤٠٠ جرام / ٦٠٠ جرام / ٨٠٠ جرام / ١٠٠٠ جرام	ثلاث إلى أربع دقائق
	< التوصيات >		
	ضع معكرونة مجمدة بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج المعجنات المجمدة بالبشاميل مثل اللازانيا أو الكانيلوني أو المعكرونة.		
٤	سمك مجمد بالبشاميل	٤٠٠ جرام / ٦٠٠ جرام / ٨٠٠ جرام / ١٠٠٠ جرام	ثلاث إلى أربع دقائق
	< التوصيات >		
	ضع السمك المجمد بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. هذا البرنامج مناسب للمنتجات الجاهزة المجمدة التي تتكون من شرائح سمك مغطى بالخضروات والصلصلة.		

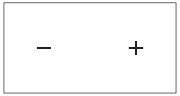
استخدام الوظيفة AUTO POWER DEFROST

تُمكنك الوظيفة "إذابة التجميد السريعة" من إذابة تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك.
يتم ضبط وقت إذابة التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا.
قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر Power Defrost (إذابة التجميد السريعة) (Power Defrost) مرة واحدة أو أكثر.



٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرّين (—) و(+).

٣. اضغط على الزر (Start).

النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يمكنك أيضًا إذابة التجميد عن الطعام يدويًا. للقيام بذلك. حدد وظيفة الطهي / إعادة التسخين بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء " Cooking/Reheating" (الطهي/التسخين) الموجود بالصفحة ١٠ للحصول على مزيد من التفاصيل.

استخدام الميزة "إذابة التجميد السريعة"

يبين الجدول التالي برامج Power Defrost (إذابة التجميد السريعة) والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة.
قم بإزالة جميع أنواع مواد التغليف قبل بدء إذابة التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار (دقيقة)
١	لحم	٢٠٠ - ٢٠٠٠ جم	٢٠-٦٠
	< التوصيات >		
	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. ثم قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.		
٢	الدواجن	٢٠٠ - ٢٠٠٠ جم	٢٠-٦٠
	< التوصيات >		
	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قم بقلب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.		
٣	السمك	٢٠٠ - ٢٠٠٠ جم	٢٠-٥٠
	< التوصيات >		
	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.		
٤	الخبز/ الكيك	١٢٥ - ١٠٠٠ جم	٥-٣٠
	< التوصيات >		
	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح باب.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويتو وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.		

حدد ميزة "إذابة التجميد يدويًا" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدويًا. للحصول على تفاصيل حول عملية إذابة التجميد اليدوية وقوت إذابة التجميد. راجع الصفحتين ٢٣-٢٤.

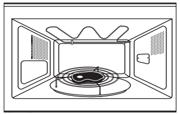
العربية

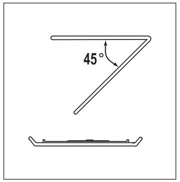
اختيار وضع جزء التسخين

يستخدم جزء التسخين عند الشي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع الرأسي.

- الوضع الأفقي للشيّ أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية

قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون باردًا ولا تضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



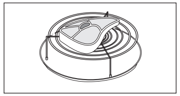


١. لعرض الوقت بالتنسيق...	ثم...
الوضع الأفقي (الشواية أو أسلوب الطهي المجمع الميكروويف + الشواية)	• اسحب جزء التسخين تجاهك • ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازيًا لسقف الفرن (للجزء العلوي منه)

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

اختيار الملحقات

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف. ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.



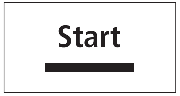
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة. راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ١٨.

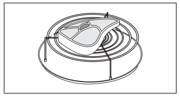
عملية الشيّ

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شيّ مع فرن الميكروويف.

١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على الزر Grill (الشواية) (Grill) وضبط مدة التسخين المسبق بالضغط على الزرّين (—) و(+) .



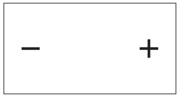
٢. اضغط على الزر (Start).



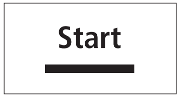
٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل. ثم أغلق الباب.

٤. اضغط الزر Grill (الشواية) (Grill).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



٥. اضبط مدة الطهي بالضغط على الزرّين (—) و(+). علمًا بأن الحد الأقصى لمدة الطهي بالشيّ ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط على الزر (Start).

النتيجة: يبدأ شيّ الطعام. عند الانتهاء

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).

٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي؛ حيث قد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

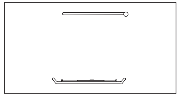
استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن؛ حيث إنها تكون ساخنة جدًا. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

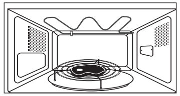
يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☛ **استخدم دومًا** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

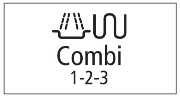
☛ **استخدم دومًا** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.



١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي، راجع الصفحة ١٨ للحصول على المزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
وأغلق الباب.



٣. اضغط على الزر Combi **(جمع)** (Combi 1-2-3).

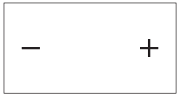
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

(Combi 1-2-3) (وضع الميكروويف والشواية)

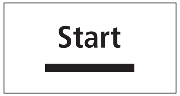
٦٠٠ واط (الطاقة الخارجة)

حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر Combi (Combi 1-2-3) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.

☛ لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٤. اضبط مدة الطهي بالضغط على الزرّين (—) و(+) حسب الحاجة.
علمًا بأن الحد الأقصى لمدة الطهي بالشيّ ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط على الزر (Start).

النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمّع. عندما ينتهي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معًا ٦٠٠ واط.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزرّين (Pause Cancel) و(Start) في وقت واحد.

النتيجة:
• يظهر المؤشر التالي.

• لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

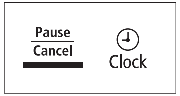
٢. لتشغيل ميزة صفارة التنبيه مرة أخرى. اضغط على الزرّين (Pause Cancel) و (Start) معًا مرة أخرى.

النتيجة:
• يظهر المؤشر التالي.

• يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

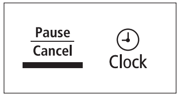
تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط على الزرّين (Pause Cancel) و(Clock) في وقت واحد.

النتيجة:
• يتم تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
• تعرض الشاشة الحرف "L".



٢. لإلغاء تأمين الفرن. اضغط على الزرّين (Pause Cancel) و(Clock) معًا مرة أخرى.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة microwave-safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقًا لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من القوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستانلس والألومونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم الميكروويف أيضًا في فك تجميد الزبد أو الشوكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والتقنيات والتلميحات).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	أضف ١٥ مل (ملعقة شاي واحدة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	أضف ٣٠ مل (ملعقتا شاي) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مل (ملعقة شاي) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مل (ملعقتا شاي) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مل (ملعقة شاي) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مل (ملعقة شاي) من الماء البارد.

GE0103MB-XSG_AR.indd 19 5/3/2011 6:32:24 PM

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس ذا غطاء، علمًا بأن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدار ضئيل من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٦-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٧-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتان إلى ثلاث ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٥٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٣,٥-٤ ٦-٧	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٥-٥,٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٣,٥-٤	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٤,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٣-٣,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٢,٥-٣	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٣-٣,٥	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١-١,٥ ٢-٢,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
بصل السيبولاس	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٣,٥-٤	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣-٤ ٦-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى + ٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٥٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين ٢- ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢ - ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال: ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة: يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

دليل التسخين المزدوج

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الحساء (بارد)	٢ x ٢٥٠ جم ٢ x ٣٥٠ جرام	٩٠٠ واط	٣,٥-٤,٥ ٥-٦	٢-٣	صبّ الحساء في طبقين خزفيين عميقين. ثم غطّهما. ضع طبقًا واحدًا مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. وقلّب جيدًا بعد التسخين. ثم قلّب مرة أخرى قبل التقديم.
دجاج بالكاري والأرز (مثلج)	٢ x ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٧-٨,٥	٣	كون وجبتين من كل من المكونين المثلجين وضعهما على طبقين خزفيين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقًا واحدًا على القرص الدوار مباشرة. والطبق الآخر على الحامل.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٢ x ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٧,٥-٩	٣	كون وجبتين من ٢-٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقًا واحدًا على القرص الدوار مباشرة. والطبق الآخر على الحامل.
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٣٠٠ مللي (كوبان) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) ٦٠٠ مللي (٤ أكواب)	٩٠٠ واط	١-١,٥ ١,٥-٢ ٢,٥-٣ ٣-٣,٥	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُستخدم بدون غطاء: ضع فنجانًا واحدًا في الوسط. وفنجانين متقابلين. وثلاثة فناجين على شكل دائرة. اترك الفناجين في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. ثم قلّب جيدًا.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ واط	٢-٢,٥ ٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. وقلّب جيدًا بعد التسخين. ثم قلّب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥ ٥-٦ ٥,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

GE0103MB-XSG_AR.indd 22 5/3/2011 6:32:24 PM

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. قلّب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. قلّب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة واحدة إلى دقيقة و١٠ ثوانٍ	٢-٣	قلّب اللبن أو رجّه جيدًا، ثم صبّه في زجاجة معقّمة، وضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. رجّ الزجاجة جيدًا واتركها لمدة ثلاث دقائق على الأقل. ثم رجّها جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

إذابة التجميد يدويًا

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إذابة التجميد عن الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

GE0103MB-XSG_AR.indd 23 5/3/2011 6:32:24 PM

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
لحم				
لحم بقري مفروم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (٢ قطع)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جرام	٣٢-٣٤		
السمك				
شرائح السمك المخلي/سمك كامل	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ غرام)	عدد ٢ قطع عدد ٤ قطع	١-١,٥ ٢,٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جرام	٤-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جرام	٧-٩		

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكلٍ متساوٍ. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:
يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:
قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:
عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

ميكروويف + شواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو.

ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:
٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية
الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. يجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:
تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع جميع أنواع الأطعمة المطهية التي تحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتًا قصيرًا لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضًا استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشيّ للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:
عند استخدام أسلوب الجمع بين الميكروويف والشواية معًا، تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة.

الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شيّ الطعام المجمد

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الجازم	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ غرام)	٢ ٤	الميكروويف + الشواية الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + شواية ٢٫٥-٣ ٣٠٠ واط + شواية ٢٫٥-٣	الشواية فقط (٢-٣) الشواية فقط (٢-٣)	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة مع وضع الجزء السفلي منها مباشرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. انتظر من دقيقتين إلى خمس دقائق.
الخبز الفرنساوي/ الخبز بالثوم	٢٠٠ - ٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	الميكروويف + الشواية	٤٥٠ واط + الشواية ٣٫٥-٤	الشواية فقط (٢-٣)	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشيّ. انتظر من دقيقتين إلى ثلاث دقائق.
(الخضراوات أو البطاطس المحمصة)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٣-١٥	-	ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمعكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية	١٤-١٦	-	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي. اتركه لمدة تتراوح من دقيقتين إلى ثلاث دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٦-١٨	-	ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي. اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.

دليل شيّ الأطعمة الطازجة

قم بالتسخين المسبق للشواية باستخدام وظيفة الشيّ لمدة تتراوح من دقيقة إلى دقيقتين.
واستخدم مستويات الطاقة والمدد الموضحة في هذا الجدول كخطوات إرشادية لشيّ الطعام.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	عدد ٤ قطع (كل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٣٫٥-٤٫٥	٣-٤	ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	عدد ٢-٤ قطعة	الشواية فقط	٢٫٥-٣٫٥	١٫٥-٢٫٥	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (٢ قطع) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٣٫٥-٤٫٥ ٥-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضًا من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست بالطماطم - الجبن	عدد ٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٤-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
توست هاواي (بالأناناس، اللحم، شرائح الجبن)	عدد ٢ قطع (٣٠٠ جرام) عدد ٤ قطع (٦٠٠ غرام)	٤٥٠ واط + الشواية	٣٫٥-٤٫٥ ٦-٧	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية	٤٫٥-٥٫٥ ٦٫٥-٧٫٥	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٥٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	٩-١١	٨-٩	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
قطع الدجاج	٤٥٠ جرام (قطعتان) ٦٥٠ جرام (قطعتان-ثلاث قطع) ٨٥٠ جرام (عدد ٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٧ ١٠-٩ ١٢-١١	٨-٧ ٩-٨ ١٠-٩	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جرام ١١٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٢-١٠ ١٤-١٢	١١-٩ ١٣-١١	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى مباشرة على القرص الدوار. بعد انتهاء الشواء اتركها لمدة ٥ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	الشواية فقط	١٢-١٠	٩-٨	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق بعد انتهاء عملية الشيّ.
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام (قطعتان) ٥٠٠ جرام (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	(٣٠٠ واط + الشواية) ٧-٦ (٣٠٠ واط + الشواية) ١٠-٨	(الشواية فقط) ٦-٥ (الشواية فقط) ٨-٧	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشيّ، انتظر من دقيقتين إلى ثلاث دقائق.
الأسماك المشوية	٤٥٠ جرام ٦٥٠ جرام	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦ ٨-٧	٨-٧ ٩-٨	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنبًا إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل.
التفاح المخبوز	ثمرتا تفاح ٤٠٠ جرام تقريبًا) ٤ ثمرات تفاح ٨٠٠ جرام تقريبًا)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦ ١٢-١٠	-	انزع لُب ثمرات التفاح واحشها بالزبيب والمربى. ضع بعضًا من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠ - ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣ - ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ - ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة واحدة بطاقة مقدارها ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣٫٥ أو ٤٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

طهي المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتّباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦٫٥ إلى ٧٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣٫٥ إلى ٤٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة ٢ - ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

GE0103MB-XSG_AR.indd 26 5/3/2011 6:32:25 PM

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

☛ **تأكد دومًا** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجففيها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجففيها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

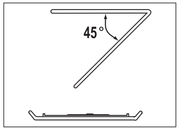
٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف. من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.



تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانبعاجات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

☛ **يحظر** إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن بشكل مؤقت. اختر مكانًا جافًا وخاليٍا من الأتربة.
السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

العربية

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	GE0103MB
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت بتردد ٥٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية وضع الطهي المجمع	 ١٤٠٠ واط ١٣٠٠ واط ٢٧٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط/٩٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج تجويف الفرن	 ٥١٢ × ٢٩٧ × ٣٩١ مم ٣٣٦ × ٢٤١ × ٣٤٩ مم
الحجم	٢٨ لتر
الوزن الصافي	 ١٦ كيلو جرام تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

رقم الكود: DE68-03886B

GE0103MB-XSG_AR.indd 28
5/3/2011 6:32:25 PM